



## Panificació ecològica i biodiversitat

Estudi i recuperació de varietats antigues de blats  
Recerca de sistemes ecològics per a l'elaboració de derivats

**Dies: 19, 20, 21 i 22 de novembre de 2008**      **Lloc: Centre BIT, Inca**

Dimecres, 19 de novembre de 18'00 a 21'00h

1. DE LA TERRA A LA TAULA (Slow Food Illes Balears, varis ponents)
2. ELABORACIÓ DE PA ECOLÒGIC AMB BLATS ANTICS (ARC AL CEL, Pa i rebosteria ecològica)

Dijous, 20 de novembre de 18'00 a 21'00h

1. RECULL HISTÒRIC I VARIETAL (Llorenç Payeras, enginyer tècnic agrícola)
2. TAULA RODONA amb pagesos ecològics de les illes que sembren aquestes varietats, forners artesans i moliners. Moderador: Pep Moscardó (Tècnic de la Conselleria d'Agricultura)

Divendres, 21 de novembre, de 18'00 a 21'00h

1. "LES BLÉS D'OR"(els blats d'or). Documental sobre els pagesos-forners francesos de l'Associació "Reseau Semences Paysannes".
2. L'experiència de "TRITICATUM" (Associació de Girona de recerca de varietats antigues de blat). Xerrada a càrrec de Víctor Garcia (moliner i president de "Triticatum")

Dissabte, 22 de novembre, de 9'00 a 13'00h

JORNADA PRÀCTICA-SORTIDA. Elaboració i tast de productes de forners artesans

Organitza: **Consell Balear de la Producció Agrària Ecològica (CBPAE)**  
Col·laboren: **Slow Food, Arc al Cel**  
Finançat per: **Institut de recerca i formació agrària i pesquera (IRFAP)**

